오마이드립(OMyDrip)

코스피어 정형용의 우유를 뚫는 '1:3 진한 추출' 핸드드립 라떼

푸어오버 · by 안스타

머신 없이 카페 오레. 원두 21g을 아주 곱게 갈아 물 63g만 붓고 저어, 우유에 안 묻히는 진한 원액을 뽑는다.

원두	물	비율	총 시간
21 g	63 g	1:3	2:50

분쇄도 **에스프레소에 가깝게 아주 가늘게**

추출 단계

@0:00 준비 — 원두 21g, 아주 가늘게

타이머 시작 전에 해 둔다. 우유를 뚫으려면 원두를 넉넉히 써야 하므로 21g을 준비하고, 에스프레소 추출 수준으로 아주 가늘게 간다.

@0:00 물 63g — 중앙에 스트레이트 — **63 g** (+63 g)

드리퍼 가장자리에는 닿지 않게, 커피가 담긴 중앙 쪽으로만 63g을 한 번에 붓는다.

@0:20 교반 — 충분히 젓기 — **63 g**

붓자마자 도구로 커피 입자와 물이 골고루 섞이도록 젓는다. 농도를 만드는 핵심 단계다.

@0:40 드로다운 — 다 빠질 때까지 — **63 g**

건드리지 말고 기다린다. 약 2분 20초면 진하고 걸쭉한 원액이 남는다.

@2:20 조주 — 우유 1:2.5 — **63 g**

데운 우유를 원액의 2.5배만큼 붓는다. 거품을 조금 얹어도 좋다.

노트

핵심은 하나다 — 우유를 뚫고 나오는 농도.

평소 핸드드립 비율로 뽑아 우유와 섞으면 밍밍해진다. 그래서 원두를 21g으로 넉넉히 쓰고, 물은 원두의 3배인 63g만 부어 진하게 뽑는다.

분쇄도: 평소 핸드드립보다 훨씬 가늘게, 에스프레소 추출 수준으로 간다. 성분이 진하게 우러나오게 하려는 것이다.

붓는 법: 드리퍼 가장자리에는 물이 닿지 않게 하고, 커피가 담긴 중앙 쪽에 63g을 스트레이트로 붓는다.

🔴 교반이 이 레시피의 승부처다. 물을 붓자마자 도구로 커피 입자와 물이 골고루 섞이도록 충분히 젓는다. 이 과정이 농도를 만든다.

추출 완료: 물이 다 빠질 때까지 기다린다(약 2분 20초). 진하고 걸쭉한 원액이 남는다.

우유: 따뜻하게 데워 원액 : 우유 = 1 : 2.5 로 섞는다. 취향에 따라 스팀 밀크나 고운 거품을 조금 얹어도 좋다.

⚠️ 원액이 몇 g 나오는지는 영상이 말하지 않는다. 그래서 우유도 g 이 아니라 비율로 적었다. 서버에 받은 원액을 재고 그 2.5배를 부으면 된다.

영상에 없어 비워 둔 값: 물 온도, 최종 원액 g수.

출처: 유튜브 채널 '안스타'에 출연한 코스피어 정형용 바리스타의 레시피 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=6zsY7g_lyq0

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/cospear-drip-latte

스캔해서 레시피 보기